

## Färbung von deutschem Kaviar

Die vom Institut für Fischverarbeitung angeregten und mit den Kaviarherstellern gemeinsam durchgeführten Industrieversuche (s. Informationen 4. Jahrg. Nr. 4, S. 105-1957) mit dem neuen Schwarzfarbstoff 7192 haben leider nicht zu einem voll befriedigenden Ergebnis geführt. Es hat sich herausgestellt, dass zwar die färbetechnischen Eigenschaften und die Lichtbeständigkeit des neuen Farbstoffes jeden Vergleich mit dem nicht mehr duldbaren Farbstoff 5410 (s. Mitteilung 8 der Farbstoff-Kommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft v. 20.12.56, S. 25-26) aushalten, dass aber seine Reduktionsbeständigkeit bei weitem nicht so gut ist wie die des Farbstoffes 5410. Der mit dem neuen Farbstoff 7192 gefärbte und in Blechdosen abgefüllte deutsche Kaviar entfärbte sich verhältnismässig schnell entlang der Falznähte und der Deckel- und Bodenfalze.

Da in absehbarer Zeit nicht mit der Prüfung oder gar Zulassung eines neueren, besseren Farbstoffes zu rechnen ist, sind die am Farbstoff 7192 beobachteten Mängel nur durch geeignete Verpackungs-Massnahmen zu beheben. So hat z.B. der in Gläsern mit lackierten Aluminiumdeckeln oder in Kunststoffpackungen gelagerte Kaviar keinerlei Entfärbungserscheinungen gezeigt. Eine weitere Verwendungsmöglichkeit des Farbstoffes 7192 ergäbe sich dadurch, dass zur Verpackung des deutschen Kaviars nur Blechdosen mit einer an allen Stellen einwandfreien Innenlackierung benutzt würden, oder dadurch, dass der Kaviar besonders an den Deckel- und Bodenfalzen durch Einlegen entsprechend geschnittener Pergament- oder Pergamin-Blätter von der Berührung mit ungeschützten bzw. mangelhaft geschützten Blechstellen bewahrt bleibt. Auf ideale Weise könnte diese notwendige Vorkehrung dadurch verwirklicht werden, dass der Kaviar umhüllt von einem dünnen Kunststoffbeutel (z.B.

aus Polyäthylen) in das Blechgefäss eingesetzt wird.

Abschliessend sei darauf hingewiesen, dass der neue Schwarzfarbstoff 7192 von der Deutschen Forschungsgemeinschaft noch nicht in die Liste der unbedenklichen Farbstoffe aufgenommen worden ist, dass aber ein Antrag auf Zulassung gestellt ist, der deswegen einige berechnigte Aussicht auf Zustimmung hat, weil dieser Farbstoff bereits in zweijähriger Testung keine Anzeichen für eine evtl. gesundheitliche Bedenklichkeit erkennen liess.

In diesem Zusammenhang soll nicht unerwähnt bleiben, dass die zwar in ihrer Handhabung und Farbgebung nicht ohne Schwierigkeiten zu verwendenden, im Handel erhältlichen vegetabilen Kaviar-Farbstoffe sich als ausserordentlich reduktionsbeständig erwiesen haben.

(Institut für Fischverarbeitung, Hamburg)